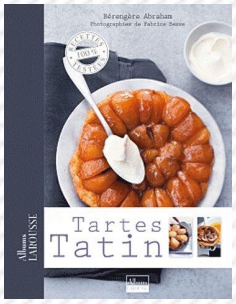
passage du livre .com

Tartes tatin

GENCOD : 9782035859358



PASSAGE CHOISI

La tarte Tatin, mode d'emploi

Les moules

Pour réaliser une tarte Tatin, utilisez de préférence un moule à manqué ou un plat à tatin, aux rebords plus hauts qu'un simple plat à tarte.
En métal ou en porcelaine, cela n'a pas beaucoup d'importance.
Une précaution qui s'impose : n'utilisez pas de moules à fond amovible.

La pâte

Vous pouvez bien sûr utiliser des pâtes toutes faites du commerce, brisées ou feuilletées, selon vos goûts. Mais vous pouvez surtout réaliser vous-même des pâtes brisées diverses et variées : sucrées, à la vanille (p. 30), au chocolat (p. 12), salées (p. 34), aux épices ou aux herbes. Réalisez également des pâtes à pizza (p. 42) ou à focaccia (p. 54) qui apporteront une touche d'originalité.

Le caramel

Ne croyez pas que le caramel nature, au beurre, aux fruits ou parfumé aux épices, soit compliqué à réaliser. L'important est de bien laisser fondre le sucre sans le mélanger, jusqu'à ce que les bulles se forment. Mais ne le faites pas trop brunir, pour qu'il ne donne pas un

goût trop amer à la tarte.

Le démoulage

C'est l'étape la plus délicate ! Pour éviter les fruits qui collent au moule, le caramel qui noircit ou la pâte qui adhère au moule, voici quelques astuces : répartissez uniformément le caramel dans le fond du moule, faites bien glisser la pâte entre les fruits (ou les légumes) et les parois du moule afin qu'elle soit bien positionnée tout contre les fruits. Enfin soyez patient et laissez reposer quelques minutes la tarte à la sortie du four avant de la démouler : poser une assiette sur le moule puis, avec un torchon, retournez le tout d'un seul coup : la tarte doit alors se retrouver sur l'assiette.

EN SAVOIR PLUS SUR CE LIVRE

Consultez la fiche complète de ce livre sur PassageDuLivre.com

Commandez ce livre sur Fnac.com